



nouveaux-concepts

par Pascale Brousse & Christophe Protat & Frank Rosenthal

1 2 3 4 5 6 7 8 9 suivant fin

Lundi 17 septembre 2012

La tradition des Praslines Mazet à Paris



Mazet est le créateur officiel de la prasline (recette originale depuis 1636).

Mazet est aussi le fournisseur officiel de ma famille depuis des générations puisque je suis natif de Montargis.

Je suis tombé dedans quand j'étais petit...j'avoue

Sous l'énergie de Benoit Digeon, les praslines et l'ensemble de la gamme de chocolats ont voyagé plus loin que le Gâtinais. Je me souviens de ma surprise devant une vitrine de William Soloma à New York découvrant une conception originale du confiseur pour le réseau américain, il y a quelques années. D'autres partenariats ont été réalisés avec des grands magasins de Londres et de Tokyo.

Depuis mi-mars, Mazet a ouvert son magasin au 37 de la rue des Archives à Paris.

Réalisé par l'architecte japonais Jun Yonekawa, le concept illustre très bien l'ADN de la marque: un côté droit en entrant reprenant les principes traditionnels des mobiliers de la place Mirabeau à Montargis et un côté gauche qui s'inscrit dans la modernité (mobiliers blancs et tablettes verre) et le savoir-faire gourmand.

Le magasin propose des nouveaux produits à base de praliné en partenariat avec le beurre d'Eclairé.

Je vous conseille les langues de chat pour le café ! La boîte merveilleuse est la dernière nouveauté à découvrir.

Sur place, le bar à fondue est absolument démoniaque...

La boîte assortiment est, me semble-t-il, la meilleure ambassadrice de la maison.

C'est la raison pour laquelle elle voyage avec moi quand je veux faire plaisir à mes hôtes étrangers.

La tradition revisitée avec élégance s'inscrit dans la modernité et dans un nouvel élan de commerce.

Présentation

Blog : Nouveaux-concepts.com



Catégorie : marketing communication design conseil tendances Marketing

Description : 3 experts du marketing unissent leurs compétences pour suivre l'actualité des nouveaux concepts : magasins, produits, services, tendances...

Partager ce blog

Retour à la page d'accueil

Contact

Pourquoi ce blog ?

Ce blog est uniquement consacré aux nouveaux concepts.

Le concept est l'idée forte à partir de laquelle s'élabore un projet. Le concept peut être lié à une marque, une enseigne, un produit, un graphisme, un packaging, un espace, un magasin.

Nouveau signifie "qui n'existait pas avant".

Dans ce blog, on retrouvera donc des nouveaux concepts de produits, de design, de magasins, de sites web, de nouvelles formules de commerce, des nouveaux concepts en relation client. Bref, tout ce qui est concept, tout ce qui est nouveau.

Pour suivre et analyser les nouveaux concepts et leur actualité, 3 experts indépendants et complémentaires interviennent, analysent ou confrontent leurs points de vue.

Pascale Brousse, consultante en tendances, fondatrice de Trend Sourcing, Christophe Protat, architecte d'intérieur, fondateur de CP Design, Frank Rosenthal, expert en marketing du commerce, fondateur de Frank Rosenthal Conseils.

Pascale Brousse

Fondatrice de l'agence Trend Sourcing en 2000 www.trendsourcing.com:

- Spécialiste des tendances de consommation et évolutions sociétales depuis 15 ans
- Un réseau international d'experts et de correspondants
- 10 ans chez L'OREAL
- 20 ans d'expertise en santé globale et en beauté
- Co-présidente du Club Marketing Cosmétique de l'Adetern, membre du CEV et journaliste à Emotion Spa Magazine

Christophe Protat

Architecte d'intérieur spécialisé en Retail Design & Media depuis une vingtaine d'années.



Une architecture commerciale de précision est le fruit d'une démarche permanente (Retail Design) associée à la création de mises en scène éphémère (Retail Média).

Intervient en France et à l'étranger pour les distributeurs, marques, agences et groupes de communication

Co fondateur de Ménibus & Associés, agence de théâtralisation de Carrefour pendant 12 ans.
Directeur de création associé de TBWA Design pendant 4 ans.

Fondateur de CP Retail Design & Média en juin 2006 <http://www.cp-design.fr>

Fils, petit fils et arrière-petit fils de commerçants...

Frank Rosenthal

Expert en marketing du commerce.
Intervient pour les distributeurs, industriels, agences et groupes de communication

A passé 15 ans en agence de communication (TBWA Paris, Tequila, HighCo)

Fondateur de Frank Rosenthal Conseils en janvier 2008 <http://www.frank-rosenthal.com> et <http://www.frank-rosenthal.fr> (pour l'actualité)

Auteur des livres : Value for Money (Mai 2007), Image-prix mode d'emploi (Décembre 2008) et Mieux piloter sa relation client (mai 2010) aux Editions Dauvers

Auteur du blog : <http://www.retail-distribution.info>

Conférencier et formateur.

OK

Articles récents

- La tradition des Praslines Mazet à Paris
- The Outdoor office : travailler en extérieur comme au bureau (2)
- Vélessime, la cantine itinérante
- boxpark invente le "pop up mall"
- Food box
- L'abribus du futur
- The Outdoor office : travailler en extérieur comme au bureau
- Retail Labo 17 : Ikea se lance dans les téléviseurs avec Uppleva
- L'abribus du futur
- Retail Labo 16 : M&S simply food, l'avenir de Marks & Spencer en France

[Liste complète](#)

Catégories

- Magasins éphémères (14)
- concept stores (59)
- Événements (36)
- Relation client (10)
- Nouveaux produits (129)
- Vie du blog (9)
- Nouvelles tendances (103)
- Produits Vintage et Nostalgie (24)



Nouvelles communications (43)
 Nouvelles opérations (24)
 Nouvelles collections (7)
 Nouvelles formules commerciales (33)
 Nouvelles expériences (43)
 Nouvelles Technologies (25)
 Nouveaux concepts magasins (23)
 Entreprises innovantes (12)
 Retail Labo (36)
 Réflexions sur l'innovation (13)

Newsletter

Inscription à la newsletter

Nos Sites et préférés

CP Design
 Trendsourcing
 Frank Rosenthal Conseils
 Retail-distribution, le blog de Frank Rosenthal
 SIAL 2012, le Salon International de l'Agroalimentaire

Derniers Commentaires

05/01/2011 17:36:56
 GRANADO, LE KIEHL'S BRÉSILIEN
 05/01/2011 17:33:29
 GRANADO, LE KIEHL'S BRÉSILIEN
 05/01/2011 17:30:57
 GRANADO, LE KIEHL'S BRÉSILIEN
 05/01/2011 17:19:09
 GRANADO, LE KIEHL'S BRÉSILIEN
 03/01/2011 18:54:48
 Just t : un sachet de thé innovant

+1 Tweeter J'aime Share Plus

J'aime Envoyer 1 personne aime ça. [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment

Par Christophe Protat - Publié dans : **concept stores**

Vendredi 14 septembre 2012

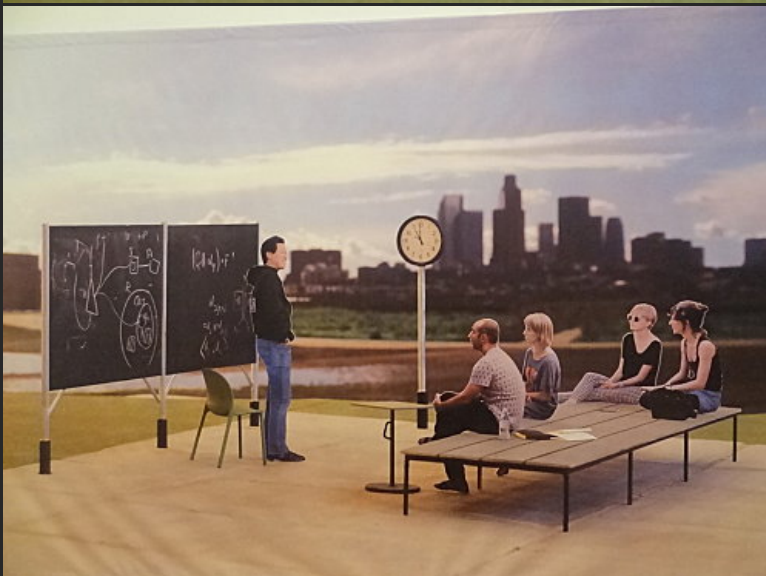
The Outdoor office : travailler en extérieur comme au bureau (2)

Suite de notre article sur le projet The Outdoor Office.

Se reporter à l'article précédent : The Outdoor office : travailler en extérieur comme au bureau

Quelques réalisations pour profiter des derniers beaux jours (au moins donner envie) même si évidemment il est difficile de reproduire de tels projets, mais qui ont le mérite de poser des questions

sur l'aménagement du cadre de travail en entreprise.



[+1](#) 0 [Twitter](#) 1 [J'aime](#) 0 [Share](#) [Plus](#)

[J'aime](#) [Envoyer](#) [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Par Frank Rosenthal - Publié dans: Nouvelles expériences

Jeudi 13 septembre 2012

Vélissime, la cantine itinérante

En Inde, les *Dabbawala* distribuent chaque jour aux travailleurs les plats préparés par leur femme quand vient l'heure de la pause déjeuner. C'est en s'inspirant en partie de ce concept que Sophie, journaliste parisienne, lance Vélissime en juillet dernier : le but est de proposer aux parisiens une **cuisine bonne, saine et pratique à proximité de leur lieu de travail** et cela pour un budget modeste. Chaque jour Vélissime est donc présent sur 45 lieux parisiens, ouverts ou non au public, avec trois formules simples (Plat ou salade XL à 7€ - Entrée-Plat OU Plat-Dessert pour 9€ - Entrée-Plat-Dessert à 11€). Les produits sont naturels, sans conservateur, sans additif et sans adjuvant, les plats à qualité hyper contrôlée (7 contrôles sanitaires/jour), les fruits et légumes de saison, le pain au levain et l'eau sans nitrates.

Les livraisons se font en vélo, dans l'esprit naturissime de Vélissime ...



+1 0 2 J'aime 2 Share Plus

J'aime Envoyer 2 personnes aiment ça. [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Par Trend Sourcing - Publié dans: Nouvelles formules commerciales

Mercredi 12 septembre 2012

boxpark invente le "pop up mall"

Boxpark invente le "pop up mall"

Par Pascale Brousse, 10/09/2012

C'est dans l'East-end so trendy londonien de Shoreditch qu'a ouvert la première galerie commerciale éphémère au monde. Ce concept expérimental de "pop up mall", lancé par Roger Wade (créateur de Boxfresh) s'étend sur deux niveaux et cinq lignes de containers et ne devra rester que cinq ans.

La première galerie commerciale éphémère a ouvert en décembre 2011. Financée par deux groupes immobiliers (Hammerson et Ballymore), elle se situe à proximité du stade olympique qui a accueilli les Jeux cet été et s'étend sur 1 700 m². L'"assortiment" du mall



À LIRE AUSSI

(47 enseignes au total) se veut hétéroclite, avec la présence de grandes **marques** (Calvin Klein, Lacoste Live, Puma, Nike, Levi's etc.), de jeunes créateurs en devenir (pouvant tester leur marché à frais réduit, puisque les loyers sont moitié moins chers qu'en ville), d'un **pop up store** éthique Amnesty International, de galeries d'art et de restaurants/café bio installés le long d'une terrasse en bois. Chaque enseigne propose une offre sélective et pointue de ses produits (Puma Twentyone renouvelle, par exemple, ses stocks, ses événements et ses promotions tous les 21 jours) et a signé un bail d'un an minimum.

A LIRE AUSSI

- Kiabi fait son Road Fashion Show
- Ikea : les clés de succès du lancement du téléviseur Uppleva
- Connaissez-vous Gilly Hicks, la dernière née d'Abercrombie & Fitch ?
- Botanic : son engagement en faveur du jardinage écologique fait la différence
- Magnum crée à Paris un café à la gloire de la marque

Boxpark revêt une dimension très "green", grâce au recyclage de containers maritimes tout d'abord, mais également au choix de jeunes marques, comme Etnies, qui propose des vêtements à éco-responsabilité ou de concepts de restauration proposant des produits frais, naturels et de saison, comme Chop'd. Et les grandes enseignes jouent le jeu, puisque le pop up Puma dispose d'une "éco-table", qui met en avant les processus et matériaux écologiques utilisés pour la création de leurs produits.

Le mall existe également en version virtuelle avec un site portail où chaque enseigne a son espace.

Boxpark, l'alternative économique et écologique aux "temples" de la consommation que sont les centres commerciaux, qui séduit aussi bien les marques que les visiteurs. Une ouverture idoine est prévue à Amsterdam pour 2013...





* Pascale Brousse est cofondatrice du blog www.nouveaux-concepts.com. Elle anime le contenu avec Frank Rosenthal (expert en marketing du commerce) et Christophe Protat (architecte d'intérieur et designer). Experte en tendances de consommation, fondatrice de l'agence prospective **Trend Sourcing** et auteur d'un blog référent sur les nouveaux concepts, elle nous livre la quatrième chronique de Retail Labo.



[+1](#) 0
 [Twitter](#) 1
 [J'aime](#) 0
 [Share](#) 2
 [Plus](#)

[J'aime](#)
[Envoyer](#)
[Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Par Pascale Brousse - Publié dans: Retail Labo

Mardi 11 septembre 2012

Food box

Les box ne sont plus uniquement réservées à la beauté, les foodistas peuvent désormais recevoir leur box surprise de produits épicerie fine grâce à *Papillesbox*. Lancé en mai 2012, ce site web propose de s'abonner (pour 20€ par mois) à un service de réception d'une pochette surprise gourmande. Ses deux créatrices, journalistes gourmandes dans la presse féminine, proposent de vous faire découvrir des poivres exceptionnels, du miel, des épices, des chocolats etc. ainsi que de petits objets de déco. Sur le site, on trouve des conseils d'utilisation, des recettes, des explications sur l'histoire des produits : une sorte de chaîne, physique et virtuelle, de la gourmandise partagée.





(c) Pailles & Pupilles

+1 0 [Twitter](#) 4 [J'aime](#) 0 [Share](#) [Plus](#)

[J'aime](#) [Envoyer](#) [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Par Trend Sourcing - Publié dans : Nouveaux produits

Lundi 10 septembre 2012

L'abribus du futur

3- Suite 2 : Ce dernier type d'abribus (initié par la RATP et non plus JC Decaux) est, lui, éphémère et se situe Boulevard Diderot, en face de la Gare de Lyon. Pensé par le designer Marc Aurel comme un véritable lieu de vie dans la ville, ce "salon d'extérieur" de 80m offre des services additionnels aux 2 abribus vus précédemment : un distributeur de titres de transport afin d'éviter l'attente, un point de retrait colis ou encore un kiosque mobile, où acheter café ou journaux. Le plus innovant ? Une mini bibliothèque en libre-service, alimentée par une association de réinsertion du XI^e arrondissement et par des voyageurs de passage. Des miroirs sont disposés derrière les assises et un léger son s'échappe des parois vitrées chauffantes lorsque l'on s'en approche. Enfin, à l'arrière, 5 vélos électriques sont à louer. Cette station expérimentale revalorise le bus comme moyen de transport et crée un rapprochement entre la ville et les aspirations des usagers.



+1 0 [Twitter](#) 2 [J'aime](#) 0 [Share](#) 2 [Plus](#)

[J'aime](#) [Envoyer](#) [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Par Trend Sourcing - Publié dans : Nouvelles expériences

1 2 3 4 5 6 7 8 9 suivant fin

Nouveaux-concepts.com par Pascale Brousse & Christophe Protat & Frank Rosenthal

[Contact](#) - [C.G.U.](#) - [Signaler un abus](#) - [Articles les plus commentés](#)